

# DRINKS.

## Dark'n'Stormy



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zutaten

- **6cl** dunkler Rum (Gosling's Rum)
- **3cl** frisch gepresster Limettensaft
- **15cl** Ginger Beer
- Eiswürfel

### Zubereitung

1. Rum und Limettensaft in ein Glas mit Eis füllen.
2. Mit Ginger Beer auffüllen.
3. Mit einer Limettenscheibe garnieren.



### Beschreibung

Der Dark'n'Stormy Cocktail besitzt mehrere Schreibweisen wie z.B. Dark and Stormy oder Dark & Stormy. Die Bezeichnung «Dark 'n Stormy®» ist allerdings ein eingetragener Markenname des Rumherstellers Gosling Brothers auf Bermuda, der den populären Black Seal Rum vertreibt. Wer auf seiner Menükarte also einen Dark 'n Stormy® in der geschützten Schreibweise anbietet, muss diesen mit Gosling's Black Seal Rum und - im besten Fall - mit dem 2010 speziell entwickelten Stormy Ginger Beer von Gosling's zubereiten. Das Unternehmen ging bereits juristisch gegen Wettbewerber wie Pernod Ricard und Zaya Rum vor, als diese den Cocktail mit ihren eigenen Produkten umwarben. Die Angst vor den gerichtlichen Konsequenzen führte dazu, dass heutzutage viele Hersteller ihre Cocktailempfehlungen aus Rum und Ginger Beer unter einem ganz anderen, aber thematisch verwandten Namen veröffentlichen. Der Dark'n'Stormy ist seit jeher der Signature Drink der Gosling Brothers und soll in den Jahren nach dem Ersten Weltkrieg zum ersten Mal in Bermuda ausgeschenkt worden sein. Wie es dazu kam, dass Ginger Beer und Rum im Glas aufeinandertrafen, ist nicht gänzlich geklärt - wichtig ist jedoch, dass man hierfür von Anfang an Gosling's Black Seal Rum heranzog. Den Namen erhielt der Longdrink durch seine Färbung, die an dunkles, stürmisches Seefahrerwetter erinnert. In den 1990er Jahren, als der Drink bereits international bekannt war, begann das Unternehmen aus Bermuda, seine Vormachtstellung auszubauen. Der Dark'n'Stormy gilt als inoffizielles Nationalgetränk

von Bermuda und ist ein All-Time-Favourite unter Seefahrern und Touristen, die auf der Insel verweilen.